

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie als Gast in unserem
Restaurant begrüßen zu dürfen.
In angenehmer Atmosphäre und mit dem Flair
griechischer Tradition erleben Sie bei uns
mediterrane Gastronomie.

Unsere Speisen werden mit viel Liebe und Sorgfalt
täglich frisch zubereitet.

Wir legen großen Wert auf Frische und
haben einen hohen Qualitätsanspruch an
die verwendeten Produkte.

Gemüse und Salat sind möglichst Bio-Qualität.

Unser Fleisch ist sehr hochwertig,
Fisch grundsätzlich aus nachhaltiger Aquakultur.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Haben sie eine Nahrungsmittel-
Unverträglichkeit / Allergie?
Dann weisen Sie bitte unser Personal
deutlich darauf hin.
Dankeschön.



AGIONERI
GRIECHISCHES RESTAURANT

HAUSGEMACHTE SUPPEN

- 1a. Hühnersuppe 8,00 €
- 1b. Gemüsesuppe 8,00 €
- 1c. Tomatensuppe 8,00 €

HAUSGEMACHTE, KALTE VORSPEISEN dazu Brötchen ^(a+c+g)

3. Zaziki 5,50 €

aus griechischem Joghurt, Gurken und Knoblauch

4. Bruschetta 7,00 €

geröstetes Weissbrot mit frischen Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl

5. Oliven treffen Peperoni 7,00 €

mit frischem Knoblauch und Olivenöl,
auf Salat angerichtet

HAUSGEMACHTE, WARME VORSPEISEN dazu Brötchen ^(a+c+g)

7. Vorspeisenplatte ^(a+g) für zwei Personen 25,00 €

8. Vorspeisenplatte ^(a+g) für eine Person 15,00 €
mit einer Auswahl unserer kalten & warmen Vorspeisen

9. Weinblätter 8,50 € angerichtet auf Salat

10. Dicke Bohnen 10,00 € mit Fetakäse

11. Gegrillte Peperoni 10,00 € mit frischem Knoblauch und Olivenöl auf Salat

12. Fetakäse aus dem Ofen 11,00 € Fetakäse "naturbelassen" mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten, „zart schmelzend“

13. Gebackener Fetakäse ^(a+c) 9,50 € Fetakäse „paniert“ auf einem Salatbouquet angerichtet

14. Zucchini trifft auf Aubergine ^(a+c) 11,00 € gebratene, frische Zucchini- und Auberginenscheiben mit Knoblauch und Olivenöl, auf Salat und Fetakäse

SALATE

Servieren wir mit Brötchen^(a+c+g)

Salatprodukte stammen aus biologischem Anbau

15. Griechischer Salat 13,00 €

16. Bauernsalat 11,00 €

17. Tunfischsalat 15,00 €

Wahlweise dazu:

19. cremiger Fetakäse "naturbelassen" 6,50 €

20. gebackener Fetakäse paniert^(a+c) 7,00 €

21. gebratenes Lachsfilet^(d) 10,00 €

22. gegrillte Scampi (3 Stück)^(b) 9,00 €

23. kross gebratene Sardinen^(d) 7,00 €

24. Calamari paniert^(t) 7,00 €

DRESSINGS

Wählen Sie zwischen Knoblauch-Olivenöl oder Honig-Senf^(m)

VEGETARISCHE GERICHTE

25. Griechische Pfanne^(m) 16,00 €

Saisongemüse, gerösteter Rucola, Kartoffeln und Feta,
Metaxasauce, dazu Beilagensalat

Weitere vegetarische Gerichte finden Sie unter Vorspeisen, Salate, Pasta.

KINDER-TELLER

Servieren wir mit Pommes Frites

26. Hähnchenfiletschnitzel 9,00 €

27. Portion Gyros 9,00 €

28. ein Souvlaki 9,00 €

FISCH

Servieren wir mit Beilagensalat

Wir verwenden ausschliesslich frischen Fisch aus nachhaltiger, zertifizierter MSC-Aquakultur

30. Riesenscampi gegrillt "geschält"^(B) 25,00 €
mit Butterreis, Aioli und Zitrone

31. Lachsfilet gebraten^(D) 25,00 €
„zart gebraten“, mit Butterreis, Aioli und Zitrone

32. gebratene Sardinen "kross"^(D) 20,00 €
auf Thymiankartoffeln, Aioli und Zitrone

33. gebratene Calamari paniert^(R) 20,00 €
auf Saisongemüse angerichtet mit Aioli und Zitrone

200. Agioneri Fisch Platte 45,00 €

Lachsfilet, Sardinen, Scampi und Calamari
dazu Salate, Butterreis, Aioli und Zitrone

PFANNENGERICHTE

Servieren wir mit Beilagensalat

35. Lammfleisch „Traditionell“^(G) 24,00 €
Lammfleisch mit Saisongemüse, Feta, Metaxasauce & Griechische Nudeln

36. Gyros in Metaxasauce^(G) 20,50 €
dazu Reis oder Pommes

37. Gyros in Champignonsauce^(G) 20,50 €
dazu Reis oder Pommes

38. Schweinemedallions in Weissweinsauce^(G) 23,00 €
mit Butterreis

39. Hähnchenmedallions in Champignonsauce^(G) 22,00 €
mit Butterreis

40. Leber vom Schwein „Traditionell“^(G) 22,00 €
mit Saisongemüse und Metaxasauce
auf Wunsch auch überbacken +1,50 €

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL
dazu Beilagensalat und Zaziki

43. Gyros vom Spieß 17,00 €
dazu Reis

44. Piräus 17,50 €
Leber vom Rind, mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis ^(A)

45. Patra 17,00 €
Bifteki-Hacksteaks vom Schwein, dazu Reis ^(A)

46. Apollon 16,50 €
Schweinesteaks mit gerösteten Zwiebeln, dazu Reis ^(A)

47. Dias 16,50 €
zwei Souvlaki-Spieße, dazu Reis ^(A)

48. Meteora ^(C+G) 22,00 €
Bifteki-Hacksteak vom Schwein mit Gouda gefüllt und überbacken
dazu Metaxasauce und Reis

49. Larissa 18,00 €
Gyros & Leber vom Rind, dazu Reis

50. Volos 19,00 €
Gyros & Souvlaki-Spieß, dazu Reis

51. Santorini ^(G) 22,00 €
mit Fetakäse gefüllte Schweine-Roulade, Metaxasauce dazu Reis

52. Trikala ^(C+G) 20,00 €
mit Fetakäse gefülltes Bifteki-Hacksteak vom Schwein dazu Reis

53. Lindos ^(G) 22,50 €
mit Fetakäse gefülltes Schweinefilet, dazu Reis

54. Lamia ^(C) 19,00 €
Gyros, Souvlaki-Spieß & Bifteki-Hacksteak vom Schwein dazu Reis

55. Athina ^(C) 20,00 €
Gyros, Souvlaki-Spieß, Bifteki-Hacksteak vom Schwein & Schweinesteak dazu Reis

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

dazu Beilagensalat und Zaziki

Schweinefilet vom spieß

56. Akropolis 24,00 €

Souvlaki Special mit Reis oder Pommes

Lamm

58. Saloniki 23,00 €

Koteletts mit Reis

59. KAWALA 23,50 €

Filets und Koteletts mit Reis

60. Kreta 26,00 €

Filets mit Reis

Hähnchen

61. Kerkini 19,50 €

Filets mit Reis

WAHLWEISE DAZU:

62. Gyros vom Spieß 5,50 €

63. Hacksteak vom Schwein^(c) 3,50 €

65. Leber 3,00 €

66. Souvlaki-Spieß 5,00 €

67. Lammfilet 4,50 €

68. Lammkotelett 4,00 €

69. Hähnchenbrustfilet 4,00 €

70. Schweinefilet 4,00 €

Agioneri Platten für 2 Personen

300. Gyros, 2 Souvlaki-Spieß,
2 Bifteki-Hacksteak vom Schwein,
2 Hähnchenbrustfilet

Dazu Reis oder Pommes und Salat

45,00 €

350. Gyros, 2 Lammkotelett,
2 Lammfilet, 2 Schweinefilet,
2 Hähnchenbrustfilet-Spieß

dazu Reis oder Pommes und Salat

75,00 €

BEILAGEN

72. Reis 4,00 €

74. Pommes Frites 4,50 €

75. Griechische Nudeln^(G) 4,00 €

76. Dicke Bohnen 5,50 €

77. Bratkartoffeln 9,00 €

78. Thymian-Kartoffeln 7,50 €

80. Saisongemüse 6,50 €

81. Beilagensalat und Zaziki 4,50 €

82. Mayo und Ketchup 0,50 €

HAUSGEMACHTE SAUCEN

83. Metaxasauce^(G) 4,50 €

84. Champignonsauce^(G) 4,50 €

85. Aioli^(G) 4,00 €

PASTA

Unsere Pasta wird jeden Tag aus natürlichen Zutaten frisch zubereitet: aus Hartweizengriess, Eiern & Olivenöl.
Die frische Pasta wird direkt nach der Bestellung „Al Dente“ gekocht.

86. Hausgemachte Pasta in Rahmsauce^(C+G) 12,00 €
mit Blattspinat und frischen Tomaten

87. Spaghetti Bolognese 15,00 €
mit Rinderhackfleisch und Tomatensauce

WAHLWEISE DAZU:

88. cremiger Fetakäse "Naturbelassen" 6,50 €

89. gebackener Fetakäse paniert^(A+C) 7,00 €

90. gebratenes Lachsfilet^(D) 10,00 €

91. gegrillte Scampi (3 Stück)^(B) 9,00 €

92. kross gebratene Sardinen^(D) 7,00 €

93. Calamari paniert^(R) 7,00 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

94. Joghurt 7,00 €
mit Honig und Walnuss

95. Tiramisu ^(C+G) 6,00 EUR
nach Oma`s Rezept

96. Kadaifi ^(H) 6,00 €
feine Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen
und Zuckersirup, dazu eine Kugel Vanilleeis

97. Eine Kugel Vanilleeis ^(A+G) 1,70 €

98. Zwei Kugeln Vanilleeis ^(A+G) 3,40 €

99. Drei Kugeln Vanilleeis ^(A+G) 5,10 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 €
Tasse Tee (Versch. Sorten)	3,00 €
Griechischer Mokkaespresso	2,80 €
Espresso	2,50 €
Espressomacchiato ^(G)	2,70 €
doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino ^(G)	3,50 €
Latte Macchiato ^(G)	4,00 €

KLEINGEDRUCKTES

Erläuterung der Kennzahlen für Zusatzstoffe:

- 1 mit Nitritpökelsalz
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, Enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 Chininhaltig
- 11 Koffeinhaltig
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Erläuterung der Kennzeichnungen von Allergenen:

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und -Erzeugnisse
- C Eier und -Erzeugnisse darauf
- D Fisch und Fischerzeugnisse (außer Fischgelantine)
- E Erdnüsse und -Erzeugnisse
- F Soja (Bohnen und -Erzeugnisse)
- G Milch und -Erzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und -Erzeugnisse
- L Sellerie und -Erzeugnisse
- M Senf und Erzeugnisse
- N Sesamsamen und -Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid (sulfite)
- P Lupinen und -Erzeugnisse darauf
- R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische etc.)

**Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten /
Allergien sprechen Sie bitte unser Personal an!**

GRIECHISCHE WEINE

	0,20l	0,75l
101. Rot Imiglykos Muscat	6,00 €	18,00 €
102. Weiß Imiglykos Muscat	6,00 €	18,00 €
103. Rose Imiglykos Muscat	6,00 €	18,00 €
104. Rot Trocken Muscat	6,00 €	18,00 €
105. Weiß Trocken Muscat	6,00 €	18,00 €
106. Rose Trocken Muscat	6,00 €	18,00 €
	0,20l	0,25l
107. Rot Mavrodaphne	7,00 €	
108. Samos Muscat	7,00 €	
109. Retsina Malamatina		7,00 €
		0,75l
110. Rot Amethystos Costa Lazaridi		45,00 €
111. Weiß Amethystos Costa Lazaridi		45,00 €
112. Rose Amethystos Costa Lazaridi		45,00 €

BIERE VOM FASS

	0,30l	0,50l
113. Beck's	3,90 €	5,70 €
114. Franziskaner	---	6,00 €
115. Alster	3,90 €	5,70 €

FLASCHENBIERE

	0,33l
116. Beck's Lemon	4,00 €
117. Beck's Alkoholfrei	4,00 €
118. Franziskaner Alkoholfrei	4,50 €

MINERALWASSER

120. Mineralwasser - Medium	0,25l	3,00 €
121. Mineralwasser - Medium	0,75l	6,90 €
122. Mineralwasser - Naturelle	0,25l	3,00 €
123. Mineralwasser - Naturelle	0,75l	6,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

125. Coca-Cola	0,33l	3,70 €
126. Coca-Cola Zero	0,33l	3,70 €
127. Fanta Orange	0,33l	3,70 €
128. Sprite	0,33l	3,70 €
129. Mezzo Mix	0,33l	3,70 €
130. Vitamalz	0,33l	3,70 €
131. Schweppes Bitter Lemon	0,20l	3,30 €

SÄFTE

133. Apfelsaft	0,20l	3,50 €
134. Orangensaft	0,20l	3,50 €
135. Bananensaft	0,20l	3,50 €
136. Kirschsft	0,20l	3,50 €
137. Ananassaft	0,20l	3,50 €
138. Multivitaminsaft Amita Motion	0,20l	3,50 €

SPIRITUOSEN

140. Ouzo Loukatos	2cl	2,00 €
141. Ouzo Loukatos auf Eis	4cl	4,00 €
142. Ouzo mit Feige	5cl	3,50 €
143. Metaxa 7*	2cl	4,50 €
144. Jägermeister	2cl	3,00 €
145. Vodka Absolut	2cl	3,00 €
146. Whisky Jack Daniels	2cl	3,00 €
147. Baileys auf Eis	4cl	4,50 €
148. Tsipouro Agioneri	2cl	3,00 €

LONGDRINKS

	5cl	FL 0,71
150. Ouzo Loukatos		35,00 €
151. Vodka Absolut - Bitter Lemon	7,00 €	75,00 €
152. Jack Daniels - Cola	7,00 €	75,00 €
153. Metaxa 7* - Cola	7,00 €	75,00 €

154. Tsipouro Agioneri FL 0,5l 50,00 €